

町史だより

西原のいもばくその⑫

イモのはなし

かつて、沖縄の主食は芋(サツマイモ)でした。その歴史は二六〇五年、野國總管(生没年不明)が中国より芋の苗を持ち帰ったことから始まります。その後、儀間真常(一五五七〜一六四四)によつて各地に広まり、食料が豊富になる一五六〇年代初めまで沖縄の主要作物のひとつとして県内各地で栽培されてきました。約四百年の間、主食として親しまれてきたためか沖縄には芋にまつわることばが数多くあります。



沖縄は芋の栽培に適した環境にあるため、品種改良が盛んに行われてきました。表Ⅰは、戦前に栽培されていたおもな品種です。大正四年に発行された「西原叢書」によると「甘藷(かんしよ)品種ハ其数甚ダ多シ」とあり、百二十余もの品種があつたと書いてあります。芋は主食だったので常食用はもちろん、ウイラム(販売用のイモ)として栽培された品種もあれば、カンダ(かずら)を食

表Ⅰ 沖縄で栽培されていたイモの品種名(一部)
*方言名は小那覇での呼び方

アカゲー(赤粉)	タカラゲー(高良小)
イエーマアカゲー(八重山赤粉)	トゥマイクルー(泊黒)
ウフヤゲー(大屋小)	ハナアカゲー(花赤粉)
ウランダー(和蘭)	ハニジタイヌー(羽地台湾)
クラゲー(暗川)	ヒジャギーイチゴウ(比謝川一号)
サカシチャー(坂下)	ヒヤクゴウ(沖縄百号)
サクゲー(佐久川)	ポウコウ(澎湖)
タイヌー(台湾)	メーザトゥー(真栄里)

べるために栽培された品種(通称 ヤシエーカンダ「野菜かずら」と呼ばれた)、あるいは家畜の飼料用に栽培した品種もありました。

通常、植え付けから収穫まで約半年ほどかかりますが、三ヶ月で収穫できるよう育成した品種は総称してミチチャーとも呼ばれ、戦中戦後の食糧難の時代に広く栽培されました。

亜熱帯に属する沖縄では一年中芋の植え付けが可能ですが、やはりナチイー(夏植え)がおもでした。しかも「この品種は何月に植えるとおいしくなる」というものもあつたようです。例えば、メーザトゥーはハチグワチャー(八月植え)、トゥマイクルーはサングワチャー(三月植

え)またはシグワチャー(四月植え)が良いとされ、植える時期がずれると収穫が少なくなる品種もあつたと言います。

植え付け後は、雑草取りやスルルムシ(ナカジロシタバの幼虫)、ゾウムシ類などの害虫がつかないように畑の手入れをします。特に、スルルムシは大量に発生すると、畑を全滅させるほどの被害を与えました。また、アラジャヤーイ(カンダの先「フェーサチ」を切り取る作業)やフェーニウクシ(根が生えないようにカランダを返していく作業)も大切な仕事です。

収穫は、芋を傷つけないよう二又鍬(ターチマター)を使って行われました。しかし、イモ掘りに慣れてない子どもたちは誤つて傷つけてしまうことが多かつたそうです。また、芋が小さかつたために取り損ねてしまい、そのまま芽を出した芋もありました。このように取り忘れた芋のことをミーンムと言ひ、戦争中、ミーンムで飢えをしのいだ人もいたそうです。

収穫した芋はニンム(煮イモ)やカンダバージュシー、ナムクジ(でん粉)の汁物などにして食べました。それ以外にも、小波津ではカンダブーニー(茎)を枯らせてまきに、我謝ではナムクジを洗濯のりに、呉屋ではナムカシ(でん粉をとつたあとのかす)を干して線香の材

料として線香屋に売るなど、日常のさまざまな場面で芋が活用されました。



「広報にしはら」に掲載されている生活研究会の「まーさいびーんどお」に、紅芋ゼリー(二〇〇二年七月号)や芋くず入りお好み焼き(二〇〇六年六月号)など、芋を使った新しい料理がこれまでにいくつか紹介されています。

主食や飼料として沖縄を支えてきた芋は、今なお私たちの身近な食材であり続けています。

☆：月はすべて旧暦

【参考文献】

西原町教育委員会「西原の自然と動物・人と自然の関わり」／沖縄県沖縄史料編集所「西原叢書」「沖縄県史料」近代／嘉手納町「野國總管甘藷伝来四〇〇年祭実行委員会」「甘藷と野國總管」／「広報にしはら」二〇〇二年七月号、二〇〇六年六月号

